



Gnocchi mit Bärlauchpesto,

Kirschtomaten, Karottenstreifen und geriebenem Käse



HELLO BÄRLAUCH

Der Duft verrät es schnell – Bärlauch ist eng mit Knoblauch verwandt und zaubert Dir in unserem Osterrezept heute den bunten Frühling auf den Teller!



Gnocchi



Karotte



rote Kirschtomaten



Basilikum



Bärlauch



Limette



Hartkäse ital. Art



Pinienkerne



Petersilie

30 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung Veggie

Zeit sparen

Ostern und die Bärlauch-Zeit fallen glücklicherweise auch in diesem Jahr zusammen, daher gibt es heute ein herrlich aromatisches Bärlauchpesto mit Pinienkernen und Hartkäse. Für weitere Farbakzente Deines **ballaststoffreichen** Ostergerichts sorgen frische Karotten und fruchtige Tomaten, die mit Pesto und Gnocchi die perfekte Kombination aus bunt, frisch, lecker und sättigend ergeben. Lass es Dir schmecken und genieße die Ostertage!

Wasche **Obst**, **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du eine **Zitronenpresse**, 1 **große Pfanne**, eine **Gemüsereibe**, ein **hohes Rührgefäß** und einen **Pürierstab**.



1 GEMÜSE VORBEREITEN

Karotte schälen und mit einem Sparschäler in längliche Streifen hobeln. **Kirschtomaten** halbieren.



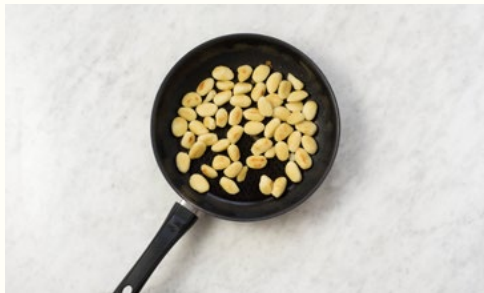
2 FÜR DAS PESTO

Hartkäse grob reiben. Blätter von **Petersilie** und **Basilikum** abzupfen. Stiele des **Bärlauchs** entfernen. **Limette** halbieren und entsaften.



3 PESTO ZUBEREITEN

In einem hohen Rührgefäß **Petersilien**-, **Basilikum**- und **Bärlauchblätter**, $\frac{3}{8}$ des geriebenen **Hartkäses**, **Pinienkerne**, 1 EL [1 $\frac{1}{2}$ EL | 2 EL] **Limettensaft**, **Olivenöl*** und **Wasser*** mit dem Pürierstab zu einem feinen **Pesto** verarbeiten. Mit etwas **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** abschmecken.



4 GNOCCHI KNUSPRIG BRATEN

In einer großen Pfanne **Butter*** und **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Gnocchi** darin 5 – 8 Min. knusprig anbraten.



5 GEMÜSE ANBRATEN

Hitze etwas reduzieren, **Karottenstreifen** und **Kirschtomatenhälften** mit in die Pfanne geben und 6 – 8 Min. weiterbraten, bis die **Karottenstreifen** weich sind.



6 ZUM SCHLUSS

Bärlauchpesto zu den **Gnocchi** geben und alles gut vermischen. Bei Bedarf mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Gnocchi** mit **Bärlauchpesto** auf Tellern anrichten, mit restlichem geriebenen **Hartkäse** bestreuen und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Karotte NL	1	1 (groß)	2
rote Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
Hartkäse ital. Art 3) 7)	40 g	60 g	80 g
Basilikum/Petersilie	10 g	15 g	20 g
Bärlauch	20 g	30 g	40 g
Limette BR	$\frac{1}{2}$ ☉	$\frac{3}{4}$ ☉	1
Pinienkerne 15)	10 g	15 g ☉	20 g
Gnocchi 1) 3)	500 g	800 g	1000 g
Olivenöl*	2 EL	3 EL	4 EL
Wasser*	3 EL	4 $\frac{1}{2}$ EL	6 EL
Butter* 7)	$\frac{1}{2}$ EL	$\frac{3}{4}$ EL	1 EL
Öl*	$\frac{1}{2}$ EL	$\frac{3}{4}$ EL	1 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	666 kJ/159 kcal	3209 kJ/764 kcal
Fett	8 g	36 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	11 g
Kohlenhydrate	18 g	85 g
- davon Zucker	4 g	16 g
Eiweiß	5 g	23 g
Ballaststoffe	2 g	8 g
Salz	2 g	5 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch

15) kann Spuren von Erdnüssen, Soja, Schalenfrüchten, Sellerie und Sesam enthalten

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGSLÄNDER

BR: Brasilien, NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!